



PLANCHA a gas de pie G9FL4M de Bertos serie máxima 900 con superficie de plancha de acero rectificadado de 400mm. Robusta con una superficie de cocción de 2600cm³

Ideal para hosteleria y colectividades.

Catálogo de planchas industriales

PLANCHA a gas de pie G9FL4M de Bertos serie máxima 900 con superficie de plancha de acero rectificadado de 400mm

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Amplia gama de superficies de cocción
- Superficie de cocción dotada de canaleta recoge-jugos y gran orificio de evacuación.
- Chimenea alzada y protecciones laterales anti salpicadura.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- Quemadores en acero inox con llama autoestabilizada.

- Cada modulo de 400 mm. es comandado por un grifo con válvula independiente.
- Encendido piezoelectrico, regulación de temperatura de 160 a 290 °C. en modelos de cromo duro y hasta 300°C mediante grifo
- en modelos de acero.
- Con llama piloto, válvula termostática y termopar de seguridad.

Si tienes dudas o cualquier consulta que quieras hacernos, contacta con nosotros a través del chat que aparece a la derecha de tu pantalla, o en la pestaña de contacto de la web. ¡365 días a tu disposición!

Berto's es una marca italiana con más de 40 años de historia. Ofrece un producto muy bien acabado y una amplia gama, que te permite componer la cocina profesional ideal para cualquier tipo de negocio, sea un bar, chiringuito, gran restaurante, hotel, o cocina para colectividades.

En EquipoH encontrarás toda las líneas de productos que fabrican, y que te ayudaran a completar tu cocina profesional líneas rectas con todo tipo de complementos y gamas. es una gran marca y te la encontraras aquí en todas las gamas y versiones!

Berto's es una marca de cocinas italiana con más de 40 años de experiencia y unas instalaciones en fábrica espectaculares que le han convertido en unos de los principales fabricantes mundiales de cocinas industriales y equipamiento para hostelería.

POTENCIA Y CONTROL LA COMBINACION PERFECTA

Quemadores enteramente en hierro fundido con alto espesor y elevada potencia de hasta 12 Kw, garantizados de por vida. La alta eficiencia energética permite un ahorro de gas de hasta un 30% anual respecto a los quemadores tradicionales.

INSTALACIONES

Más de 20.000 m², con 12 líneas de producción semiautomáticas, permiten producir hasta 2.300 aparatos mensuales para satisfacer la demanda de los 80 países a los que Berto's exporta

LA GARANTIA DEL EXITO

La minuciosa selección de los materiales empleados, así como el uso de maquinaria de control numérico de elevada precisión, permiten la construcción de módulos de cocción profesionales, realizados para durar y satisfacer las necesidades de los profesionales más exigentes.

INNOVACION

La innovación nace del dialogo continuo con el usuario para conseguir productos más funcionales y duraderos. Berto's cuenta con la colaboración de chefs de reconocida

PLANCHA HOSTELERIA A GAS G9FL4M linea maxima 900 de Bertos



experiencia internacional que trabajan en nuestra cocina laboratorio, con el fin de desarrollar y mejorar nuestros productos.

LOGISTICA

Los más avanzados procesos logísticos y productivos.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 400x900x900mm